

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

- 1 ui, fijngehakt
- 100gr. dadels, ontpit en fijngehakt
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels rum
- 250gr. rundergehakt
- sap van ½ limoen
- 16 wontonvelletjes (oosterse supermarkt)
- 1 eidooier
- peper
- plantaardige olie
- zout

FOTO:**BEREIDING:** 20 minuten

- Stoof de ui en de dadels aan in wat olijfolie. Blus met de rum en laat inkoken. Haal de pan van het vuur en voeg er het gehakt en het limoensap aan toe. Breng op smaak met peper en zout en laat afkoelen.
- Leg de wontonvelletjes open en leg op elk vel een lepeltje van de gehaktvulling. Bestrijk de randen met dooier en vouw de vellen tot driehoekjes. Druk de randen aan.
- Frituur de wontons tot ze mooi goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze meteen.

ADVIES:

- Geen wontonvellen te vinden? In de meeste supermarkten kun je tegenwoordig wel loempiavellen kopen: ook die kun je makkelijk frituren. Een prima alternatief dus...